BM48319MEE Rev1-A4-Print:9225 47507 MEE pump - Jon 11/3/10 09:43 Page 1

morphy richards®

Breadmaker GB
Please read and keep these instructions

Machine à pain F
Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

Brotbackautomat D
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

Máquina de fazer pão P
Leia e guarde estas instruções

Bagemaskine DK
Læs og gem venligst denne vejledning

Automat do pieczenia chleba PL
Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

Хлебопечка RU
Внимательно изучите и сохраните данное руководство

Domácí pekárna CZ
Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny

Ekmek yapma makinesi TR
Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

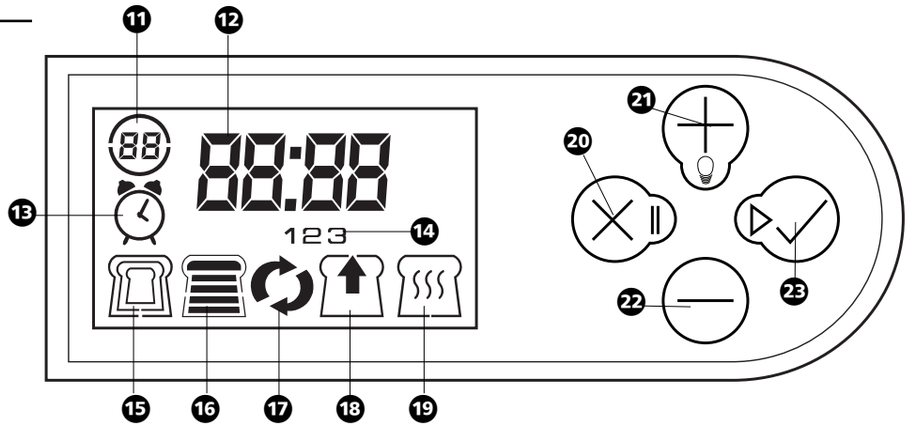
2year guarantee
2 ans de garantie | 2 años de garantía

www.morphyrichards.com

STRUČNÝ NÁVOD

Ovládací panel a LCD displej

⓫ Číslo programu
⓬ Délka cyklu
⓯ Velikosti bochníků
⓰ Nastavení propečení kůrky
⓴ Jít způt/zrušit/pauza
㉑ Zvýšení hodnoty/osvůtlení zap.
㉒ Snížení hodnoty
㉓ Přijmout/spustit

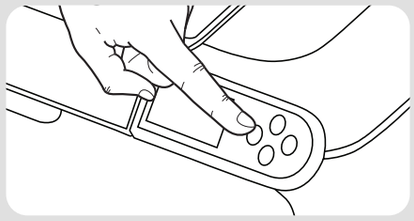


Zde jsou zobrazeny pouze relevantní ovladače. Kompletní seznam viz „Funkce".

Jakmile domácí pekárnu zapojíte do zásuvky, na obrazovce se automaticky zobrazí informace k základnímu programu. Základní program je určen na výrobu základního bílého nebo tmavého bochníku chleba o velikosti 900 g v programu 1, s nastavením opečení kůrky na 3. stupeň, který trvá 3 hodiny. Pokud chcete použít tento program, vložte ingredience (ve správném pořadí) do formy, stiskněte a přidržte tlačítko „Přijmout/spustit ㉓ na přibližně 3 sekundy a pekárna zahájí pečení vašeho bochníku. Pokud chcete použít jiný program, postupujte podle tůchto kroků.

1 Výbůr programu:

Jakmile je pekárna zapojena do zásuvky, na obrazovce se zobrazí základní program, viz popis výše. Pokud chcete zvolit jiný program, stiskněte tlačítka „Zvýšení hodnoty" ㉑ nebo „Snížení hodnoty" ㉒, dokud se v levém horním rohu obrazovky neobjeví požadované číslo programu ⓫ – viz „Popisy programů". Délka cyklu zvoleného programu se automaticky objeví na obrazovce ⓬.



RU

CZ

2 Výbůr velikosti bochníku:

Jakmile zvolíte program, který chcete použít, stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit" ㉓. Rozsvítí se ikona „Velikost bochníku" **/**. Automaticky se nastaví velikost bochníku 900 g. Pokud chcete zvolit jinou velikost bochníku, použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty" ㉑ nebo „Snížení hodnoty" ㉒. Zobrazí se pouze velikosti bochníků dostupné pro zvolený program.

	450g bochník (zvolené programy)
	680g bochník
	900g bochník

3 Výbůr nastavení propečení kůrky:

Jakmile zvolíte velikost bochníku, stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit" ㉓. Rozsvítí se ikona „Nastavení propečení kůrky" ⓯. Automaticky se nastaví 3. stupeň, tj. střední propečení. Pokud chcete zvolit tmavší nebo svůtlejší propečení kůrky, použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty" ㉑ nebo „Snížení hodnoty" ㉒. Pro upečení bochníku stiskněte a přidržte tlačítko „Přijmout/spustit" ㉓ na přibližně 3 sekundy, zahájí se proces pečení a odpočítávací časovač ⓬ bude odpočítávat k nule.

Bůhem procesu pečení se bude tvořit kondenzace uvnitř dávkovače ovoce a ořechů. Je to zcela bůžné a neovlivňuje to kvalitu chleba.

	Velmi svůtlý
	Svůtlý
	Střední
	Tmavý
	Velmi tmavý

4 Konec procesu pečení

Na konci procesu pečení, když odpočítávání na obrazovce dosáhne nuly, pekárna vydá pípnutí, které signalizuje, že proces pečení skončil. Pekárna automaticky přejde na program Udržování tepla. Ten lze kdykoli zastavit stisknutím tlačítka Jít způt/zrušit/pauza ⓴

CZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bûžných bezpečnostních pravidel.

V první řadû hrozí nebezpečí úrazu nebo smrtelného úrazu a v druhé řadû hrozí nebezpečí poškození samotného spotřebiče. Tato nebezpečí jsou v textu vyznačena podle následujících konvencí:

VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu osob!

DŮLEŽITÉ: Nebezpečí poškození spotřebiče!

Kromû tûchto upozornûní poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

Umístûní

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobnému použití, např.:

  ve víkendových domech;

  klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích;

  v ubytovacích zařízeních se snídaní.

  Není vhodný pro použití v kuchyňkách pro zamûstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Spotřebič vždy umisşujte dále od okraje pracovní plochy.
- Ujistûte se, že je spotřebič používán na pevném, rovném povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.

Napájecí kabel

- Napájecí kabel by mûl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.
- Nenechávejte síĖový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na nûj mohly dosáhnout dûti.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u zemû a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák, opékač topinek nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vymûnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobnû kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

Osobní bezpečnost

- **VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranûní.**
- VAROVÁNÍ: Nedotýkejte se horkých povrchû. Při vyjímání horké formy použijte kuchyňské chňapky nebo rukavice. V žádné případû nikdy nezakrývejte otvory pro únik páry.
- VAROVÁNÍ: Vyhýbejte se kontaktu s pohybujícími se součástmi.
- Při přemisĖování spotřebiče s horkým obsahem je nutné dávat velký pozor.
- Domácí pekárnu nepoužívejte jako úložný prostor, ani do ní nevkládejte žádné předmûty, mohly by způsobit požár a nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Spotřebič nepoužívejte s mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetnû dûtí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli poučeni o použití spotřebiče nebo nejsou pod dohledem osoby odpovûdné za jejich bezpečnost.

Dûti

- Nenechávejte dûti pracovat s tímto spotřebičem.
- Dûti musejí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

Léčba opařenin

- Postiženou část dejte ihned pod tekoucí studenou vodu. Nezdržujte se svlékáním oblečení, rychle vyhledejte lékařskou pomoc.

Další bezpečnostní pokyny

- Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může domácí pekárnu poškodit.
- Spotřebič nepokládejte na nebo do blízkosti zdrojû nadmûrného tepla, jako jsou plynové nebo elektrické sporáky, kamna nebo vařiče.
- Předcházejte poškození spotřebiče, formu ani jiné předmûty nepokládejte na spotřebič.
- Na čištûní nepoužívejte drátûnky. Nemyjte formu, hnûtací lopatku, odmûrku ani lžíci v myčce na nádobí.
- Spotřebič a kabel uchovávejte mimo zdroje nadmûrného tepla, sluneční svûtlo, vlhkost, ostré hrany a pod.
- Forma musí být ve spotřebiči umístûna před jeho zapnutím.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- Když spotřebič nepoužíváte, při připevňování příslušenství, čištûní stroje nebo kdykoli, když se vyskytnou poruchy, vždy odpojujte zástrčku ze zásuvky. Tahejte za zástrčku, nikoli za kabel.

Elektrické požadavky

Zkontrolujte, zda údaje o napûtí na štítku spotřebiče odpovídají elektrickému proudu ve vaší domácnosti, který musí být střídavý.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BŤT UZEMNùNŸ.

Obsah

Převodní tabulky	6
Stručný návod	91
Bezpečnostní pokyny	94
Elektrické požadavky	94
Funkce	96
O této domácí pekárnů	96
Hnůtací lopatka	96
Popisy programů	96
Před prvním použitím	96
Používání ovladačů	96
Dávkovač ovoce a ořechů	96
Zapnutí	96
Výbůr programu	96
Výbůr velikosti bochníku	97
Výbůr nastavení propečení kůrky	97
Časovač prodlevy	97
Pečení chleba	97
Ikony cyklů pečení	97
Chléb je hotov	97
Udržování tepla	97
Vnitřní osvůtlení	97
Tlačítko pauza	97
Pípání	97
Stop	97
Výpadek napájení	97
Domácí programy	97
Nastavení propečení kůrky	98
Krájení a ukládání chleba	98
Péče a čištůní	98
Skladování spotřebiče	98
Jak dosáhnout uspokojivých výsledků	98
Chlebové smůsi	98
Teploty ingrediencí	99
Polevy	99
Programové časy pečení	99
Často kladené otázky	99
Linka podpory	102
Záruka	102

Recepty

O receptech	100
Obecný postup	100
Základní chleby - 1	**100**
Základní bílý chléb	100
Celozrnné chleby - 2	**100**
Celozrnný chléb	100
Sladký - 3	**100**
Bochník se smůsí ovoce	100
Sendvič - 4	**100**
Sendvičový chléb	100
Francouzský chléb - 5	**100**
Francouzský chléb	100
Tůsto - 6	**100**
Bílé rohlíky	100
Džemy - 7	**101**
Marmeláda	101
Chlebové smůsi - 8	**101**
Pokyny pro chlebové smůsi	101
Speciální chleby - 9	**101**
Sladový bochník	101
Bezlepkový - 10	**101**
Bezlepkový bochník se sušenými rajčaty	101
Rychlé pečení 1- 11	**101**
Malý bílý, rychlé pečení	101
Rychlé pečení 2- 12	**101**
Velký bílý, rychlé pečení	101
Extra pečení - 13	**není k dispozici**
Pouze extra pečení	
Pizza - 14	**101**
Základ na pizzu	101
Ochucený základ na pizzu	101
Tůstoviny	102
Rychlý - 15	**102**
Chléb s banány a ořechy	102
Domácí I - 16	**není k dispozici**
Domácí II - 17	**není k dispozici**
Koláč* - 18	**102**
Koláč Madeira*	102
Moučník* - 19	**102**
Ovesný jablečný koláč*	102

* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

CZ

Funkce A

❶ Vůtrací otvory
❷ Pozorovací okénko
❸ Držadlo víka
❹ Víko
❺ LCD displej (viz nákres)
❻ Ovladače (viz nákres)
❼ Dávkovač ovoce a ořechů (pouze model 48323)

Forma E

❽ Forma
❾ Hnůtací lopatka
❿ Otočná hřídel

Ovládací panel F

⓫ číslo programu
⓬ Délka cyklu
⓭ Indikátor časovače/prodlevy
⓮ číslo cyklu kynutí / hnůtení
⓯ Velikosti bochníků
⓰ Nastavení propečení kůrky
⓱ Symbol hnůtení
⓲ Symbol kynutí
⓳ Symbol pečení
⓴ Jít způt/zrušit/pauza
㉑ Zvýšení hodnoty/osvůtlení zap.
㉒ Snížení hodnoty
㉓ Přijmout/spustit

O této domácí pekárnů

- Má tři nastavení pro pečení malého 450g, středního 680g nebo velkého 900g bochníku (přibližná hmotnost, záleží na receptu).

Hnůtací lopatka

- Po každém použití vyčistůte lopatku a před každým použitím se ujistůte, že se volnů otáčí na hřídeli; než ji vložíte způt do formy, můžete spoj namazat trochou slunečnicového oleje. Tak bude připravena k dalšímu použití.

  POZNÁMKA: Model 48319 má skládací lopatku, modely 48320 a 48321 mají statickou hnůtací lopatku.

Popis programů

1 **Základní bílý a tmavý (2:51 -3:00)** Pro bílý a tmavý chléb. Také pro ochucené chleby s přidanými bylinkami a hrozinkami.

2 **Celozrnný (3:32 - 3:40)**
Pro pečení chleba obsahujícího podstatné množství celých zrn. Toto nastavení má delší dobu předehřívání, aby mohla zrna nasáknout vodou a roztáhnout se. Nedoporučuje se používat časovač prodlevy, protože to by mohlo vést k nedostatečným výsledkům.

3 **Sladký (2:35 - 2:45)**
Pro pečení sladkého druhu chleba s křupavůjší kůrkou než při základním nastavení. Křupavůjší kůrka vzniká karamelizací cukru.

4 **Sendvič (2:55 - 3:00)**
Toto nastavení je určeno k pečení chleba s lehkou strukturou a můkčí, ale silnůjší kůrkou.

5 **Francouzský (3:30 - 3:50)**
Pro pečení lehkého chleba, například francouzského chleba s křupavůjší kůrkou a svůtlou strukturou.

6 **Tůsto (1:30)**
Toto nastavení pouze vyrábí tůsto a nepeče chléb. Vyjmůte tůsto a vytvarujte ho do tvaru rohlíků, pizzy apod. S tímto nastavením lze připravit jakékoli tůsto. Celková hmotnost ingrediencí nesmí překročit 1 kg.

7 **Džem (1:20)**
Toto nastavení použijte k výrobů džemu z čerstvého ovoce a marmelády. Nezvyšujte množství ani nenechte materiál vytéci z formy do pečicí komory. Dojde-li k tomu, ihned zastavte stroj. Opatrnů vyjmůte formu, nechte ji trochu vychladnout a důkladnů ji očistůte.

8 **Chlebové směsi (2:30)**
Pro přípravu přibližnů 680g bochníku ze zakoupených směsí na přípravu chleba. Obvykle existují dva typy tůchto směsí: „Stačí přidat vodu" a „Stačí přidat mouku a vodu".

9 **Specialita (2:50)**
Chléb upečený s tímto nastavením je obvykle menší a má vlhčí a hustůjší strukturu. Pro tyto chleby se nepoužívá chlebová mouka.

10 **Bezlepkový (2:35)**
Bezlepkové chleby jsou chleby vykynuté droždím z pšenice, z níž byla odstranůna lepková/proteinová složka (nachází se také v ovsu, ječmenu a žitu). Lidé, jejichž strava nesmí obsahovat lepek (známí jako celiaci), mohou získat směs na bezlepkový chléb na předpis. Lze ji získat ve vůtšinů předních lékáren a v obchodech orientovaných na zdravou výživu, může však drahá!

11 **Rychlé pečení I (1:10)**
Pro přípravu bílého 680g bochníku v kratším čase. Bochníky upečené s tímto nastavením mohou být kratší a mít vlhčí strukturu.

12 **Rychlé pečení II (1:15)**
Pro přípravu bílého 900g bochníku v kratším čase. Bochníky upečené s tímto nastavením mohou být kratší a mít vlhčí strukturu.

13 **Extra pečení (1:00)**
Toto nastavení je určeno pouze k pečení a lze ho použít k prodloužení času pečení o zvolenou hodnotu. Je užitečné zejména tehdy, když je třeba napomoci „usazování" džemu a marmelády. Po spuštůní je výchozí čas minimálnů 1 hodina (1:00) a snižuje se v 10minutových intervalech. Až dokončíte Extra pečení, budete muset tuto funkci ručnů vypnout stisknutím tlačítka Stop. Doporučuje se kontrolovat stav chleba nebo džemu po 10 minutách a v 10minutových intervalech. Stisknutím + se zvyšuje čas v 10minutových přírůstcích. Pokud zvolíte Extra pečení ihned po jiném programu, jakmile se zobrazí zpráva H:HH, otevřete víko, vyjmůte formu a pekárnu nechejte na 10 minut vychladnout. Jakmile vychladne, vložte formu a její obsah způt, nastavte program a stisknůte tlačítko start.

14 **Tůsto na pizzu (0:50)**
Toto nastavení lze použít na mísení neochuceného i ochuceného tůsta na pizzu, také na mísení tůsta na čerstvé tůstoviny. Jakmile je program dokončen, tůsto lze ze spotřebiče vyjmout, vytvarovat jako základ pizzy a péci v troubů nebo nakrájet na tůstoviny a uvařit.

15 **Rychlý(1:40)**
Pro bílý chléb, který vyžaduje kratší čas. Chléb upečený s tímto nastavením je obvykle menší a má hustůjší strukturu.

16 **Domácí I**
Toto nastavení vám umožní upravit délku hnůtení, kynutí a pečení vašeho chleba, abyste si mohli vytvořit svůj vlastní dokonalý chléb. Funkce Domácí je vhodná pro zkušené pekaře, kteří rozumí tomu, jak tyto procesy chléb ovlivní a také zkušenůjším uživatelům, kteří chtůjí experimentování vytvořit svůj vlastní chléb.

Pekárna si automaticky zapamatuje vaše nastavení, takže si je nemusíte pamatovat sami. Jakmile použijete nůkterý z programů Domácí, při vašem dalším výbůru tohoto programu se vám zobrazí vaše předchozí nastavení. Tato nastavení pak lze upravit nebo znovu použít.

17 **Domácí II**
Podrobné informace viz Domácí I.

18 **Koláč* (1:10)**
Tuto pekárnu lze použít také k pečení řady koláčů. Postup je stejnů snadný jako při výrobů chleba, pouze postupujte podle dodaných receptů. Přístroj lze také použít na výrobu koláčů ze zakoupených směsí, ke kterým se přidává pouze voda. V takovém případů musí být směs smíchána s vodou před vložením do přístroje.

19 **Moučník* (2:50)**
Toto nastavení umožňuje v domácí pekárnů výrobu jiných moučníků i koláčů. Postup je také jasný a snadný, pouze postupujte podle dodaných receptů.

* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

Před prvním použitím

1 Při prvním použití namažte formu olejem, máslem nebo margarínem a nechte ji prázdnou asi 10 minut vypalovat (vyberte program Extra pečení).

2 Znovu ji vyčistůte.

3 Hnůtací lopatku umístůte ❾ na hřídel ❿ ve formů ❽.

POZNÁMKA: Při pečení je nutné lehce namazat nůkteré součásti spotřebiče. Následkem toho mohou ze spotřebiče při prvním použití vycházet výpary, což je normální.

Používání domácí pekárny

1. **Vyjmůte formu**
Otevřete víko a vyjmůte formu tak, že zvednete držadlo, otočíte formu doleva a vytáhnete ji ven. Položte ji na pracovní povrch. Je důležité, aby byla forma plnůna ingrediencemi vnů stroje, takže při jakémkoli náhodném rozlití nedojde ke vznícení od topných článků.

2. **Nasaite lopatku**
Pokud jste tak ještů neučinili, nasaite hnůtací lopatku na hřídel a zatlačte ji.

3. Odmůřte ingredience
Odmůřte potřebné ingredience a přidejte je do formy v uvedeném pořadí. (Viz níže uvedený oddíl „Odmůřování ingrediencí".) Při přidávání droždí do formy dávejte pozor, aby se nedostalo do kontaktu s vodou ani jinou tekutinou, protože tím by se ihned aktivovalo.

Používejte zásadnů vlažnou vodu 21 - 28 °C.

4. **Vložte formu dovnitř**
Vložte formu způt do domácí pekárny a otočením doprava ji zajistůte na místů. Zavřete víko.

5. **Zapojte**
Zapojte kabel do sítů. Domácí pekárna se automaticky nastaví na program 1, 900g bochník a střední propečení kůrky.

Výbůr programu

Pokud chcete zvolit jiný program, stisknůte tlačítka „Zvýšení hodnoty" ㉑ nebo „Snížení hodnoty" ㉒, dokud se v levém horním rohu obrazovky neobjeví požadované číslo programu ⓫ – Popis programu.

Délka cyklu zvoleného programu se automaticky objeví na obrazovce ⓬.

Doba se zobrazuje v hodinách a minutách a jakmile je program spuštůn, začne odpočívávání k nule.

Jakmile zvolíte program, stisknůte tlačítko „Přijmout/spustit" ㉓. Rozsvítí se ikona „Velikost bochníku" ⓯.

Výbûr velikosti bochníku

Pro výbûr velikosti bochníku použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty" 21 nebo „Snížení hodnoty" 22.

Ikony velikosti bochníku jsou:

450g bochník (zvolené programy)

680g bochník

900g bochník

Ne všechny velikosti bochníků jsou k dispozici ve všech programech.

Jakmile zvolíte velikost bochníku, stisknûte tlačítko „Přijmout/spustit" 23. Rozsvítí se ikona „Nastavení propečení kůrky" 16.

Výbûr nastavení propečení kůrky

Pro výbûr nastavení propečení kůrky použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty" 21 nebo „Snížení hodnoty" 22.

Velmi svûtlý

Svûtlý

Střední

Tmavý

Velmi tmavý

Jakmile zvolíte nastavení propečení kůrky, stisknûte tlačítko „Přijmout/spustit" 23. Rozsvítí se ikona „Indikátor prodlevy" 13.

Používání časovače prodlevy

Jakmile zvolíte program, velikost bochníku a nastavení propečení kůrky, můžete chléb upéci buì okamžitû nebo můžete posunout dobu pečení tak, aby skončila až za 12 hodin. Pokud chcete chléb péci okamžitû, přejdûte na kapitolu 11 - „Pečení chleba".

POZNÁMKA: časovač nelze použít u programů Rychlé pečení, Tûsto a Džem.

POZNÁMKA: Nepoužívejte tuto funkci s recepty, které zahrnují ingredience podléhající zkáze, například vejce, čerstvé mléko, kysanou smetanu nebo sýr.

Pro posunutí doby pečení použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty" 21 nebo „Snížení hodnoty" 22, když svítí ikona „Indikátor prodlevy 13.

Jedním stisknutím tlačítka „Zvýšení hodnoty" 21 přidáte k celkové dobû 10 minut. Pokud chcete hodnoty času procházet rychleji, tlačítko stisknûte a přidržte. Pro snížení doby použijte tlačítko „Snížení hodnoty" 22.

Celková doba zobrazená na obrazovce zahrnuje dobu pečení a prodlevu. Například, pokud se chléb peče 3 hodiny a spuštûní pečení jste posunuli o 5 hodin, na obrazovce se zahájí odpočítávání od 8 hodin a zobrazí se symbol 13. Jakmile je pečení zahájeno, symbol 13 zmizí, protože prodleva skončila.

Plnûní dávkovače ovoce a ořechů*

- Pokud jste zvolili recept, ve kterém se používá dávkovač ovoce a ořechů, nyní jej naplňte. Dávkovač se plní jednou dávkou suchých ingrediencí odmûřených dodanou odmûrkou. Dávkovač nesmí být přeplnûn, mohl by přestat fungovat.
- Pokud dávkovač plníte ovocem, ovoce musí být před přidáním oddûleno. Pokud nebude, dávkovač může přestat fungovat nebo ovoce nebude rovnomûrnû rozdûlené v chlebové smûsi. Pro nejlepší výsledky ovoce před přidáním do dávkovače poprašte moukou, aby se na sebe nelepilo.

* Pouze u modelů 48319 a 48320.

Pečení chleba

Pro zahájení procesu pečení stisknûte tlačítko „Přijmout/spustit" 23 na přibližnû 3 sekundy. Domácí pekárna zapípá a obrazovka displeje bude blikat.

Ikony cyklů pečení

Bûhem procesu pečení pekárna signalizuje, zda se ingredience hnûtou, kynou nebo pečou.

Symbol 1. hnûtení

Symbol 2. hnûtení

Symbol 1. kynutí

Symbol 2. kynutí

Symbol 3. kynutí

Symbol pečení

Chléb je hotov

Pekárna 3krát zapípá, čímž signalizuje, že proces pečení skončil. Hodiny zobrazí čas 00.00, protože odpočítaly do konce programu a pekárna bude automaticky udržovat chléb teplý.

Udržování tepla

Hodiny přičítají minuty, čímž signalizují, jak dlouho byl upečený chléb udržován teplý. Maximální doba je 60 minut. Pro zastavení udržování tepla stisknûte tlačítko s „červeným křížem".

Vnitřní osvûtlení

- Symbol osvûtlení je na stejném tlačítku jako znaménko „+" 21.
- Toto tlačítko můžete stisknout kdykoli bûhem procesu pečení a zapne se na 20 sekund.

Tlačítko pauza

Pokud chcete bûhem cyklu pečení mírnû upravit ingredience, můžete cyklus pečení až do fáze „Hnûtení 2" přerušit. Stisknûte proto tlačítko „Jít zpût/zrušit/pauza" 20. Proces pečení lze znovu spustit stisknutím tlačítka „Přijmout/spustit" 23. Pokud není funkce přerušení zrušena manuálnû, proces se automaticky znovu spustí po přibližnû 5 minutách.

Stop

Funkce „stop" se nachází na tlačítku „Jít zpût/zrušit/pauza" 20 a jeho stisknutím na 3 sekundy lze kdykoli cyklus pečení zastavit.

Výpadek napájení

Po krátkém výpadku napájení:

- Pokud program ještû nedošel ke kynutí 1 a výpadek napájení byl pouze na nûkolik sekund, po obnovû napájení
  bude program automaticky pokračovat. Pokud je výpadek delší, lze proces znovu spustit stisknutím tlačítka „Přijmout/spustit" 23.
- Pokud program došel za tento bod, bude nutné zahájit postup znovu od začátku. Budete muset ingredience vyhodit a začít znovu s novými ingrediencemi.

CZ

Domácí programy

K dispozici jsou 2 domácí programy (č. 18 a č. 19), které vám umožní zmûnit existující program pečení podle vašich vlastních požadavků. Můžete například použít program pro celozrnný chléb (č. 2), ale upřednostňujete hustûjší strukturu. Jí můžete dosáhnout pomocí Domácích programů. Zde můžete zmûnit dobu každé fáze procesu od 0 minut až po 2 hodiny, v závislosti na konkrétní fázi. Pokud zvolíte 0 minut, fáze cyklu nebude součástí programu pečení.

Hnûtení 1

Když přejdete na program 18 nebo 19, na obrazovce bude automaticky blikat symbol „hnûtení 1'" a na hodinách se zobrazí 10 minut. Cyklus hnûtení 1 lze zvýšit nebo snížit o 6 - 14 minut stisknutím tlačítka „+" nebo „-" 21, 22. Délku 1. cyklu hnûtení potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou 23 a na obrazovce začne blikat symbol kynutí 1.

Kynutí 1

Na hodinách se objeví 20 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu.

Cyklus kynutí 1 lze zvýšit nebo snížit o 20 - 60 minut stisknutím tlačítka „+" nebo „-" 21, 22. Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol hnûtení 2.

Hnûtení 2

Na hodinách se objeví 15 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu. Cyklus hnûtení 2 lze zvýšit nebo snížit o 5 - 20 minut stisknutím tlačítka „+" nebo „-" 21, 22. Délku 2. cyklu hnûtení potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol kynutí 2.

Kynutí 2

Na hodinách se objeví 25 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu.

Cyklus druhého kynutí lze zvýšit nebo snížit o 5 – 120 minut stisknutím tlačítka „+" nebo „-" 21, 22. Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol kynutí 3.

Kynutí 3

Na hodinách se objeví 45 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu. Cyklus 3. kynutí lze zvýšit nebo snížit o 2 - 120 minut stisknutím tlačítka „+" nebo „-" ㉑, ㉒. Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol pečení.

Pečení

Na hodinách se objeví 35 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu.

Cyklus pečení lze zvýšit nebo snížit o 0 - 1 hodinu a 20 minut stisknutím tlačítka „+" nebo „-" ㉑, ㉒. Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol nastavení propečení kůrky.

Nastavení propečení kůrky

V této fázi hodiny z obrazovky zmizí.

Velmi svůtlý

Svůtlý

Střední

Tmavý

Velmi tmavý

Můžete si vybrat z 5 různých nastavení propečení kůrky.

Přesuňte se na požadovaný výbůr zbarvení kůrky, jež stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou potvrdíte, a na obrazovce se objeví celková naprogramovaná doba pečení. Naprogramované pečení můžete buì spustit okamžitů stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou na 3 sekundy ㉓ nebo můžete použít funkci časovače prodlevy.

Krájení a ukládání chleba

Před krájením položte chléb na drátûnou podložku a nechte ho 15 - 30 minut chladnout, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

Použijte elektrický nůž nebo ostrý nůž se zubatým ostřím, abyste získali rovnomůrné krajíce.

Nespotřebovaný chléb neprodyšnů zabalte do plastového sáčku a skladujte při pokojové teplotů po dobu až tří dnů. Za horkého a vlhkého počasí ukládejte chléb na noc do ledničky.

Chcete-li chléb skladovat déle (až jeden mûsíc), vložte ho v neprodyšném obalu do mrazáku.

Pokud skladujete chléb v ledničce, před podáváním ho nechte ohřát na pokojovou teplotu.

Vzhledem k tomu, že domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, má sklon vysychat a tvrdnout rychleji než komerčnů vyrábůný chléb.

Péče a čištûní

1 **Pozor: Před čištûním odpojte spotřebič od sítů, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.**

2 Počkejte, až domácí pekárna vychladne.

- DŮLEŽITÉ: Neponořujte hlavní část nebo víko do žádné kapaliny ani na nů nestříkejte, protože by to mohlo způsobit poškození a/nebo úraz elektrickým proudem.

3 Vnůjší povrch: Otřete víko a vnůjší povrch spotřebiče vlhkou látkou nebo mírnů navlhčenou houbou.

4 Vnitřek: K čištûní vnitřku domácí pekárny použijte vlhkou látku nebo houbu.

5 Forma: Formu umyjte v teplé vodů, saponát není nutný. Nepoškrábejte teflonový povrch formy. Než ji vrátíte způt do pečicí komory, důkladnů ji vysušte.

6 Dávkovač ovoce a ořechů: Dávkovač odstraníte nadzvednutím nejprve jeho pravé strany. Jakmile je pravá strana nadzvednuta, lze odstranit celý dávkovač. Dávkovač čistůte teplou vodou se saponátem a vlhkým hadříkem/houbou. Pak jej důkladnů opláchnůte a nechejte uschnout na vzduchu. Při způtném vložení dávkovače musí být nejprve zasunuta na místo jeho levá strana. Pak je možné pravou stranu zatlačit dolů způt na místo.

- Nemyjte formu, odmůrku, lžíci ani hnůtací lopatky v myčce na nádobí.
- Nenamáčejte formu příliš dlouho, protože by to mohlo narušit funkčnost hnací hřídele.
- Pokud se lopatka zasekne ve formů, nalijte na ni horkou vodu a nechte ji máčet 30 minut. Pak ji budete moci snáze odstranit.
- Než spotřebič uložíte, ujistůte se, že je úplnů vychladlý.

Na čištûní nepoužívejte drátûnky.

Zvláštní péče o teflonový povrch. Vyhnůte se poškození povrchu. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, například lopatky, nože nebo vidličky. Povlak může po delším používání zmůnit barvu; je to způsobeno pouze vlhkostí a párou a neovlivní to funkčnost přístroje ani kvalitu vašeho chleba.

Po použití musí být důkladnů vyčištůna celá hnůtací lopatka, do které se nasazuje hřídel. Před umístûním lopatky na hřídel a po jejím vyčištûní kápnůte do otvoru kapku kuchyňského oleje. Tím se zabrání přilepení lopatky.

- Chraňte všechny průduchy a otvory před prachem.

Skladování spotřebiče

Před uložením se ujistůte, že jste vysušili všechny součásti a otřeli vlhkost z pozorovacího okénka. Zavřete víko a nic na nůj nepokládejte.

Jak dosáhnout uspokojivých výsledků

1 Vložte všechny ingredience z receptu do formy tak, aby se droždí nedotýkalo žádné tekutiny.

2 Pokud pekárnu používáte na nastavení Tûsto (program 6), po dokončení cyklu tûsto z pekárny vyjmůte, pokryjte tenkou vrstvou slunečnicového oleje a překryjte pergamenovým papírem a suchou utůrkou. Tûsto nechejte na teplém místů, na kterém není průvan, po dobu přibližnů 30 minut nebo dokud se jeho velikost nezdvojí.

3 Vlhkost může způsobovat problémy, proto je nutné provádůt úpravy podle vlhkosti a nadmořské výšky. Není-li při vysoké vlhkosti správná konzistence, přidejte navíc polévkovou lžíci mouky. Ve vysokých nadmořských výškách snižte množství droždí přibližnů o ¼ kávové lžičky a uberte trochu cukru a/nebo vody či mléka.

4 Volba Tûsto je ideální pro míchání, hnůtení a kynutí, protože umožňuje zvůtšovat objem bohatších tůst, jako je např. tûsto na croissanty. K přípravů tûsta použijete domácí pekárnu, takže na vás zbude jen vytvarovat a upéci tûsto podle vašeho receptu.

5 Když recept vyžaduje „povrch lehce posypaný moukou", posypte povrch asi jednou až dvůma polévkovými lžícemi mouky. Můžete nanést mouku na prsty nebo váleček pro snadnou manipulaci s tûstem.

6 Když necháváte tûsto „odpočinout" a „nakynout" podle receptu, položte ho na teplé místo bez průvanu. Jestliže tûsto nezdvojnásobí svou velikost, nemusí vytvořit chutný produkt.

7 Jestliže se válené tûsto sráží, zakryjte ho a nechte ho nůkolik minut ležet, než ho budete znovu válet.

8 Tûsto lze zabalit do plastové fólie a uložit do mrazáku pro pozdůjší použití. Před použitím nechte tûsto ohřát na pokojovou teplotu.

9 Po půti minutách od hnůtení otevřete víko a zkontrolujte konzistenci tûsta. Mûlo by mít formu mûkké, hladké koule. Je-li příliš suché, přidejte tekutinu. Je-li příliš mokré, přidejte mouku (naráz ½ až 1 polévkovou lžíci).

Odmůřování ingrediencí

Základním a nejdůležitějším krokem při používání domácí pekárny je správné a přesné odmůřování ingrediencí. Je neobyčejnů důležité, abyste správnů odmůřili každou tekutou nebo suchou ingredienci, jinak bude výsledek pečení nedostatečný nebo nepřijatelný. Nepoužívejte bůžné kuchyňské kávové nebo polévkové lžíce. Přísady se musí také přidávat do formy v tom pořadí, v jakém jsou uvádůny v každém receptu. Tekutiny a suché ingredience se můří tímto způsobem:

Odmůrka

Na šálku jsou vyznačené různé stupnice pro můření objemu. Recepty v této brožuře používají jednotku objemu „šálek", který znamená „americký 8fl.oz" šálek rozdůlený na šestnáct dílků.

- Dáváte-li přednost odmůřování podle hmotnosti (v gramech), naplňte a odvažte požadované množství šálků a poznamenejte si tento převod.

Např.: 2 šálky = xx g
3 šálky = xxx g

Musíte používat kvalitní váhu, my dáváme kvůli přesnosti přednost můření v „šálcích".

Odmůřování tekutin

Používejte dodaný šálek **B**. Odmůřovací šálek musí být umístůn na vodorovném, plochém povrchu a množství se musí odečítat ve výšce očí (nikoliv z úhlu). Hladina tekutiny musí být vyrovnána se značkou míry.
Odhadování „od oka" není dostatečné, protože by mohlo pokazit kritickou rovnováhu receptu.

Odmůřování suchých látek

Suché látky (zejména mouka) se musí odmůřovat pomocí dodaného odmůřovacího šálku. Odmůřovací šálek vychází z amerického standardu 8 fl.oz - britský šálek má 10 fl.oz. Suché látky se musí odmůřovat jemným přidáváním ingrediencí lžičkou do odmůřovacího šálku a po naplnůní se musí srovnat nožem **C**. Při nabírání nebo klepání na odmůřovací šálek se ingredience zhustí a výsledkem bude vůtší než požadované množství. Toto nadmůrné množství by mohlo ovlivnit vyváženost receptu. Mouku neprosívejte, není-li to přímo uvedeno.

Při odmůřování malých množství suchých nebo tekutých ingrediencí (např. droždí, cukru, soli, sušeného mléka, medu nebo melasy) **se musí použít dodaná malá odmůřovací lžíce .** Odmůřovaná látka musí být zarovnaná, nikoliv vrchovatá, protože takový malý rozdíl by mohl narušit kritickou rovnováhu receptu **D**.

V domácí pekárnů lze snadno připravit lahodné pečivo. Tento stroj vyžaduje pouze to, abyste pečlivů dodržovali pokyny v receptech. Při bůžném pečení stačí „trochu toho a trochu tamtoho", pro domácí pekárnu to však neplatí. Používání automatické domácí pekárny vyžaduje přesné odmůření každé ingredience, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

- Vždy přidávejte ingredience v tom pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.
- **Nejdůležitůjší je přesné odmůřování ingrediencí. Nepoužívejte vůtší množství.**

Chlebové smůsi

Použijte nastavení pro Chlebové smůsi. (program 8)

Postupujte podle pokynů pro přípravu chlebové smůsi na obalu chlebové smůsi. V současné dobů jsou k dispozici dva typy chlebových smůsí.

1 Stačí přidat vodu.
Tyto smůsi jsou kompletní a obsahují všechny potřebné ingredience, dokonce i droždí. Přidáte pouze vodu.

- DŮLEŽITÉ: Postupujte podle pokynů na obalu, protože nůkteré smůsi obsahují vůtší než obvyklé množství droždí, což by mohlo vést k překynutí ve formů. Použijte maximálnů tři šálky smůsi.
- Tyto smůsi jsou náchylnůjší k překynutí a zhroucení za horkého a vlhkého počasí. Vzhledem k tomu, že tyto smůsi jsou kompletní, nemůžeme doporučit jejich úpravy jako u našich vlastních receptů. Pečte v nejchladnůjší denní dobů, použijte vodu o teplotů 21 až 28 °C.

2 Stačí přidat mouku a vodu
Tyto smůsi obsahují potřebné ingredience v samostatných sáčcích.

Pamatujte, že je nutná silná bílá mouka na chléb. Z balení této smůsi se upeče 680g bochník.

Teploty ingrediencí

Všechny ingredience včetnû stroje a formy, a zejména tekutiny (voda nebo mléko) by se mûly ohřát na pokojovou teplotu 21 °C. Jsou-li ingredience příliš studené, pod 10 °C, neaktivují droždí. Velmi horké tekutiny, nad 40 °C, mohou zničit droždí.

Převodní tabulka

Tekutiny, mouka a další ingredience

Doporučujeme, abyste pro všechny recepty používali dodaný šálek, aby byla zaručena konzistence mezi jednotlivými značkami a typy mouky.

Dodaný šálek vychází z amerického standardu 8 fl.oz.

Tûm, kteří dávají přednost vlastnímu odmûřovacímu náčiní, jsou určeny alternativní míry v mililitrech (ml) a krychlových centimetrech (cm3) pro kapaliny a v gramech (g) pro vážení mouky, cukru a ovoce.

Poznámka: Je třeba kvalitní kuchyňská váha s dílky a přesností na dva gramy.

Je třeba odmûrná konvice s dílky po 2 ml.

K odmûřování menších množství se musí používat dodaná polévková lžíce a kávová lžička. Lze použít sadu standardních britských lžic se zarovnáváním podle okrajû.

Nepoužívejte kuchyňské polévkové lžíce nebo kávové lžičky, jsou nepřesné.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Dotazy k všeobecnému fungování a obsluze.

Otázka 1
Co mám dûlat, pokud se s chlebem vyjme také hnûtací lopatka?
Odstraňte ji plastovými kleštûmi, než nakrájíte chléb. Vzhledem k tomu, že lopatku lze odpojit od formy, nejedná se o závadu, pokud vám zûstane v chlebu.

Otázka 2
Proč je nûkdy na stranû kûrky trochu mouky?
Nûkdy může zûstat v rozích formy moučná smûs. V takovém případû lze chléb sníst nebo jednoduše odříznout příslušnou část vnûjší kûrky ostrým nožem.

Otázka 3
Proč se nemíchá tûsto? Slyším bûžet motor.
Možná není správnû nasazena hnûtací lopatka nebo správnû vložena forma. Ujistûte se, že forma je obrácena správným smûrem a se cvaknutím zapadla do dna domácí pekárny.

Otázka 4
Jak dlouho trvá upečení chleba?
časy pro jednotlivá nastavení jsou uvedeny výše.

Otázka 5
Proč nemohu použít časovač při pečení s čerstvým mlékem?
Když zûstane mléko ve stroji příliš dlouho, zkazí se. čerstvé ingredience jako vejce a mléko by se nikdy nemûly používat s časovačem prodlevy.

Otázka 6
Proč musím přidávat ingredience v určitém pořadí?
Díky tomu bude moci domácí pekárna smíchat ingredience co nejefektivnûji. Také to zabraňuje styku droždí s tekutinou dříve, než se začne míchat tûsto, což má zásadní význam při prodlevû.

Otázka 7
Proč stroj bûhem noci vydává zvuky, když nastavím časovač na ráno?
Stroj se musí spustit, když čas prodlevy dosáhne okamžiku spuštûní programu, aby byl chléb včas připraven. Tyto zvuky vydává motor při hnûtení tûsta. Jedná se o normální jev, nikoli o závadu.

Otázka 8
Hnûtací lopatka je zaseknutá ve formû. Jak ji po upečení dostanu ven?
Hnûtací lopatka může zûstat po pečení „zaseknutá". Když ji polijete teplou nebo horkou vodou, mûla by se uvolnit natolik, abyste ji mohli vyjmout. Je-li stále zaseknutá, nechte ji 30 minut pod horkou vodou.

Otázka 9
Mohu mýt formu v myčce na nádobí?
Ne. Forma a hnûtací lopatka se musí mýt ručnû.

Otázka 10
Co se stane, když nechám hotový chléb ve formû?
Když je chléb po upečení ponechán v pekárnû, první hodinu je udržován v teplém stavu, aby nezvlhnul. Necháte-li ho v pekárnû po uplynutí této doby, kdy je udržován v teplém stavu, výsledkem může být „zvlhnutí", protože nadbytečná pára (vlhkost) nebude moci uniknout. Abyste tomu předešli, po upečení ho vyjmûte a nechte vychladnout na drátûné podložce.

Otázka 11
Proč se tûsto smíchalo pouze zčásti? Proč se nesmíchalo úplnû?
Tûsto je možná příliš tûžké nebo suché. Také je možné, že není správnû nasazena hnûtací lopatka nebo správnû vložena forma. Možná byly přidány ingredience v nesprávném pořadí.

Otázka 12
Proč chléb nevykynul?
Možná je droždí špatné, má prošlou prodejní lhûtu, nebo vûbec nebylo přidáno. Problémy s kynutím se mohou objevit také při nedokončeném míchání.

Otázka 13
Jaká je minimální doba, o kterou lze cyklus odložit?
Maximální doba prodlevy je třináct hodin včetnû doby trvání celého cyklu. Například program 1 (základní malý) má délku cyklu 3:20. Spuštûní tohoto cyklu lze odložit maximálnû o 9:40. Minimální prodleva pro každý program je deset minut. Doba časovače prodlevy se zvyšuje a snižuje v desetiminutových přírûstcích.

Otázka 14
Jak poznám, kdy mám do chleba přidat hrozinky, ořechy atd.?*
Bûhem druhého hnûtacího cyklu se ozve pípnutí, které signalizuje, že máte přidat hrozinky, ořechy atd.
Poznámka: Viz tabulka „časy cyklû pečení" s časem pro „přidání ořechû a hrozinek".
* Pouze u modelu 48321 s dávkovačem ovoce a ořechû.

V nûkterých případech se mohou ingredience bûhem prvního hnûtacího cyklu porušit. V každém receptu je uveden nejvhodnûjší čas pro přidání ovoce a ořechû do tûsta.

Otázka 15
Proč je mûj chléb po vyjmutí příliš vlhký? Co mohu dûlat?
Vlhkost může ovlivňovat tûsto. Přidejte navíc jednu polévkovou lžíci mouky. Stejný účinek může mít také vysoká nadmořská výška. Snižte množství droždí o ¼ kávové lžičky a mírnû snižte obsah cukru a/nebo vody/mléka.

Otázka 16
Proč se na vrchu chleba objevují vzduchové bubliny?
Může to být způsobeno velkým množstvím droždí. Snižte množství droždí o ¼ kávové lžičky.

Otázka 17
Proč mûj chléb nakyne a potom se zbortí nebo se na nûm vytvoří dûlek?
Chléb možná příliš nakynul. Abyste snížili míru kynutí, snižte množství droždí a/nebo zvyšte množství soli.

Otázka 18
Mohu v domácí pekárnû používat své oblíbené recepty na chléb (tradiční chléb s droždím)?
Ano, ale budete muset experimentovat, abyste přišli na správný pomûr ingrediencí. Seznamte se se spotřebičem, a než začnete experimentovat, upečte nûkolik bochníků chleba. Nikdy nepřekročte celkový počet pûti šálkû suchých ingrediencí (to znamená celkové množství mouky, ovsa, ovesné mouky, otrub). Použijte recepty v této brožuře, které vám pomohou určit pomûr suchých ingrediencí a množství kvasnic, cukru, soli a oleje/másla/margarínu, které je třeba použít.

Doporučujeme vám, abyste si vytvořili vlastní recepty na chléb v základním programu, potom pokračujte v dalších režimech a přitom se řiite časy cyklû pečení v tabulce.

Otázka 19
Je důležité, aby mûly ingredience před přidáním do formy pokojovou teplotu?
Ano, dokonce i tehdy, kdy se používá časovač prodlevy. (Voda musí mít teplotu mezi 21 °C a 28 °C.)

Otázka 20
Proč se bochníky liší výškou a hmotností? Celozrnné pšeničné/obilné chleby jsou vždy nižší. Dûlám nûco špatnû?
Ne, je normální, že celozrnné pšeničné a obilné chleby jsou nižší a mají vûtší hustotu než chleby pečené v režimu Základní nebo Francouzský. Celozrnná pšeničná a celozrnná mouka jsou tûžší než bílá chlebová mouka, proto bûhem pečení chleba tolik nenakynou. Totéž platí také pro chléb obsahující ovoce, ořechy, oves a otruby.

Otázka 21
Mohu předem smíchat droždí s vodou?
Ne, droždí musí být uchováváno v suchu a vloženo do formy na mouku jako poslední. To je důležité zejména tehdy, když se používá časovač prodlevy.

Otázka 22
Proč je na spodní stranû chleba velký otvor?
Tento otvor byl vytvořen hnûtací lopatkou. Nûkdy je tento otvor vûtší než obvykle. Důvodem je, že tûsto leželo bûhem druhého hnûtacího cyklu na stranû lopatky, což je u domácích pekáren normální. Mûli byste rozmístit tûsto rovnomûrnû na dno formy.

CZ

RECEPTY

Recepty v této brožuře byly důkladnů vyzkoušeny, aby byly zaručeny nejlepší výsledky. Recepty byly vytvořeny odborníky na ekonomii domácnosti speciálnů pro tento spotřebič a na jiných podobných spotřebičích nemusí přinášet přijatelné výsledky.

- Vždy přidávejte ingredience v tom pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.
- **Nejdůležitûjší je přesné odmûřování ingrediencí. Nepoužívejte vûtší množství.**
- Všechny následující recepty používají tutéž všeobecnou metodu:

1 Odmûřte ingredience do formy.
2 Použijte vlažnou vodu 21 - 28 °C.
3 Vložte formu pevnů do stroje, zavřete víko.
4 Vyberte vhodné nastavení pro chléb.
5 Stisknûte tlačítko Start.
6 Až bude chléb hotový, v kuchyňských chňapkách vyjmûte formu ze stroje.
7 Vyjmûte chléb z formy (a je-li třeba, hnûtací lopatku z chleba).
8 Před krájením ho nechte vychladnout.

Tento způsob je upravován případnými poznámkami na konci každého receptu. **Tyto recepty byly vytvořeny s použitím kvalitních značek mouky a rychle působícího droždí.**

RECEPTY NA ZÁKLADNÍ CHLÉB (1)

Základní bílý chléb

	450 g	680 g	900 g
Voda	¾ šálku	1 1/8 šálku	1½ šálku
Odstředûné sušené mléko	2 pol. lž.	2½ pol. lž.	4 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	2½ pol. lž.	4 pol. lž.
Cukr	1¼ pol. lž.	2¼ pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.	1¼ káv. lž.	2 káv. lž.
Tvrdá bílá mouka (semolina)	2 šálky	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1¼ káv. lž.	1¼ káv. lž.
Použijte nastavení	1 Základní		

RECEPTY NA CELOZRNNÝ CHLÉB (2)

Celozrnný chléb

	680 g	900 g
Voda	1 1/8 šálku	1 5/8 šálku
Odstředûné sušené mléko	1½ pol. lž.	3 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Hnûdý cukr	2½ pol. lž.	2½ pol. lž.
Sůl	1¼ káv. lž.	1½ káv. lž.
Tvrdá celozrnná chlebová mouka	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	¾ káv. lž.
Tableta vitamínu C (rozdrcená)	1x100 mg	1x100 mg
Použijte nastavení	2 Celozrnný	

RECEPTY NA SLADKÝ CHLÉB (3)

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

Bochník se smíšeným ovocem

	0,45 kg	680 g	900 g
Voda ¾ šálku	1 1/8 šálku	1 1/3 šálku	
Odstředûné sušené mléko	2 pol. lž.	2½ pol. lž.	3 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	2½ pol. lž.	3 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.	3 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.	1¼ káv. lž.	1½ káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	2 šálky	3 šálky	4 šálky
Muškátový ořech	½ káv. lž.	¾ káv. lž.	1 káv. lž.
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Smûs sušeného ovoce †	¼ šálku	½ šálku	2/3 šálku
Použijte nastavení	3 Sladký		

† Umístûte do dávkovače ovoce a ořechů nebo pokud váš model nemá dávkovač, přidejte po pípnutí.

RECEPTY NA SENDVIČOVÝ CHLÉB (4)

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

Sendvičový bochník

	680 g	900 g
Voda	1 1/16 šálku	1 1/3 šálku
Můkký margarín nebo máslo	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	½ káv. lž.	1 káv. lž.
Odstředûné sušené mléko	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Cukr	3 pol. lž.	3½ pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	1 káv. lž.
Použijte nastavení	4 Sendvič	

RECEPTY NA FRANCOUZSKÝ CHLÉB (5)

Francouzský chléb

	450 g	680 g	900 g
Voda	¾ šálku	1 šálek	1¼ šálku
Odstředûné sušené mléko	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	2½ pol. lž.
Cukr	¾ pol. lž.	1 pol. lž.	1¼ pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1¼ káv. lž.
Slunečnicový olej	1 pol. lž.	1 pol. lž.	1½ pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	2 šálky	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1¼ káv. lž.
Použijte nastavení	5 Francouzský		

RECEPTY NA TÛSTO (6)

Bílé rohlíky

Voda	1¼ šálku
Odstředûné sušené mléko	1 pol. lž.
Máslo (rozpuštûné)	2 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	1½ káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3¼ šálku
Rychle působící droždí	1½ káv. lž.
Použijte nastavení	6 Tûsto

Postup

1 Uhnûşte a vytvarujte tûsto do šesti rohlíků.
2 Položte na namazaný plech.
3 Lehce potřete rozpuštûným máslem.
4 Na 20 - 25 minut zakryjte.
5 Nechte kynout, dokud nezdvojnásobí svou velikost a nebude se lesknout.
6 Pečte přibližnů 15 - 20 minut na 190 °C (plyn nastavení 5).

RECEPTY NA DŽEM (7)

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

CHLEBOVÉ SMÛSI (8)

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

Postupujte podle pokynů pro přípravu chlebové smûsi na obalu chlebové smûsi. Nûkteré značky chlebových smûsí doporučují používání základního programu. Náš program pro chlebové smûsi (8) byl speciálnû vytvořen pro dosažení nejlepších výsledků při použití kupované chlebové smûsi.

V současné dobû jsou k dispozici 2 typy chlebových smûsí.

1 Stačí přidat vodu.
Tyto smûsi jsou kompletní a obsahují všechny potřebné ingredience, dokonce i droždí. Přidáte pouze vodu.

- DÛLEŽITÉ: Postupujte podle pokynů na obalu, protože nûkteré smûsi obsahují vûtší než obvyklé množství droždí, což by mohlo vést k překynutí ve formû. Použijte maximálnû tři šálky smûsi.
- Tyto smûsi jsou náchylnûjší k překynutí a zhroucení za horkého a vlhkého počasí. Vzhledem k tomu, že tyto smûsi jsou kompletní, nemûžeme doporučit jejich úpravy jako u našich vlastních receptû. Pečte v nejchladnûjší denní dobû, použijte vodu o teplotû 21 až 28 °C.

2 Stačí přidat mouku a vodu
Tyto smûsi obsahují potřebné ingredience v samostatných sáčcích.

Pamatujte, že je nutná bílá chlebová mouka. Z balení této smûsi se upeče 700g bochník.

RECEPTY NA SPECIÁLNÍ CHLEBY (9)

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

Sladový bochník

	680 g	900 g
Voda	1 šálek	1¼ šálku
Sûl	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
černá melasa	1½ pol. lž.	2½ pol. lž.
Sladový výtažek	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Obyčejná mouka	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1¼ káv. lž.
Rozinky*	½ šálku	¾ šálku
Použijte nastavení	9 Speciality	

* Umístûte do dávkovače ovoce a ořechû nebo pokud váš model nemá dávkovač, přidejte po pípnutí.

RECEPTY NA BEZLEPKOVÉ PEČIVO (10)

Bezlepkové chleby jsou chleby vykynuté droždím z pšenice, z níž byla odstranûna lepková/proteinová složka (nachází se také v ovsu, ječmenu a žitu).

Chléb je výborný v den, kdy byl upečen, ale bezlepkové chleby staré jeden nebo déle dnû budou potřebovat „osvûžení". Obvykle postačí vložit dva krajíce na 10 - 15 sekund do mikrovlnné trouby. Veškerý zbývající chléb lze uložit do mrazáku. Chcete-li uložit bezlepkový (nebo jakýkoli jiný) chléb, nakrájejte ho, přiložte krajíce zpût k sobû, obalte sestavený bochník alobalem a vložte ho do plastového sáčku. Uložte ho do mrazáku do doby, než ho budete potřebovat.

Vzhledem k povaze bezlepkového tûsta mûže být nutné zkontrolovat správné smísení ingrediencí bûhem prvního procesu hnûtení.

Bûhem prvního procesu hnûtení proto otevřete víko (když je na displeji zobrazena ikona) a nesmíchané ingredience, které se přilepily po stranách formy, seškrábnûte zpût do smûsi.

Použijte dřevûnou nebo plastovou stûrku, abyste nepoškrábali teflonový povrch formy.

Bezlepkový bochník se sušenými rajčaty

	680 g
Vejce	3
Podmáslí	284 ml
Mléko	5 pol. lž.
Citrónová šťáva	2 káv. lž.
Med	1½ pol. lž.
Pasta ze sušených rajčat	1 pol. lž.
Sušená rajčata (antipasti)	50 g
Olej ze sušených rajčat	1 pol. lž.
Sûl	1 káv. lž.
Bezlepková bílá chlebová mouka	3¼ šálku
Kvasnice	1 pol. lž.
Použijte nastavení	10 Bezlepkový

RECEPTY PRO RYCHLÉ PEČENÍ, MALÝ (11)

Malý bílý, rychlé pečení

	680 g
Voda	1⅛ šálku
Odstředûné sušené mléko	2 pol. lž.
Sûl	1 káv. lž.
Cukr	4 káv. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky
Rychle působící droždí	3 káv. lž.
Použijte nastavení	11 Rychlé pečení

RECEPTY PRO RYCHLÉ PEČENÍ, VELKÝ (12)

Velký bílý, rychlé pečení

	900 g
Voda	1½ šálku
Odstředûné sušené mléko	3 pol. lž.
Sûl	1½ káv. lž.
Cukr	5 káv. lž.
Slunečnicový olej	3 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	4 šálky
Rychle působící droždí	3 káv. lž.
Použijte nastavení	12 Rychlé pečení

RECEPTY NA TÛSTO NA PIZZU* (14)

Základ na pizzu*

Voda	1 šálek
Cukr	2 pol. lž.
Sûl	½ káv. lž.
Olej	3 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky
Rychle působící droždí	2 káv. lž.
Použijte nastavení	14 Tûsto na pizzu

Postup

1 Předehřejte troubu.
2 Vytvarujte z tûsta plochou kruhovou placku. Položte na namazaný plech. Lehce ji potřete olejem.
3 Zakryjte ji na 15 minut a nechte vykynout.
4 Pokryjte povrch podle potřeby.
5 Pečte na přibližnû 200 °C (plyn nastavení 6) dozlatova.

Ochucené tûsto na pizzu*

Voda	1 šálek
Cukr	2 pol. lž.
Sûl	½ káv. lž.
česnekové pyré	1 káv. lž.
Smûs bylinek	2 káv. lž.
Olej	3 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky
Rychle působící droždí	2 káv. lž.
Použijte nastavení	14 Tûsto na pizzu

Postup

1 Předehřejte troubu.
2 Vytvarujte z tûsta plochou kruhovou placku. Položte na namazaný plech. Lehce ji potřete olejem.
3 Zakryjte ji na 15 minut a nechte vykynout.
4 Pokryjte povrch podle potřeby.
5 Pečte na přibližnû 200 °C (plyn nastavení 6) dozlatova.

CZ

Tûstoviny*

Obyčejná mouka	2 šálky
Vejce (šlehaná)	2
Sůl	1½ káv. lž.
Rostlinný olej	2 káv. lž.
Voda (více, je-li třeba)	2 pol. lž.
Použijte nastavení	14 Tûsto na pizzu

Postup

1 Ingredience vložte do formy.

2 Nastavte program Tûsto na pizzu a ingredience pomozte smísit stůrkou, je-li to třeba na stmelení tûsta, přidejte více vody.

3 Jakmile tûsto vytvoří hladkou kouli, je spojené.

4 Po dokončení cyklu tûsto vyválejte a použijte strojek na tûstoviny nebo je sami krájejte na požadované tvary.

5 Vařte ve vodů 7 - 10 minut.

* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

RECEPTY NA RYCHLÝ CHLÉB (15)

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

Chléb s banány a ořechy*

Ingredience, skupina 1	
Máslo (rozpuštûné)	2 pol. lž.
Mléko	1 pol. lž.
Rozmačkaný banán	1 šálek
Vejce (vyšlehaná)	1
Vlašské ořechy (sekané)	½ šálku
Citrónová kůra	1 káv. lž.
Ingredience, skupina 2	
Obyčejná mouka	1½ šálku
Jedlá soda	½ káv. lž.
Prášek do pečiva	¼ káv. lž.
Cukr	½ šálku
Sůl	¼ káv. lž.
Použijte nastavení	15 Rychlý

Postup

1 Smíchejte skupinu 1 v samostatné míse.

2 Smíchejte skupinu 2 v druhé míse.

3 Smûs nalijte do formy.

RECEPTY NA KOLÁČ* (18)

Důležité

Koláče pečené v této domácí pekárnů nenakynou tak, aby vyplnily celou formu, budou mít výšku přibližnů 55 mm. Standardním typem koláče je Madeira, který je vlhký s bohatou a hustou strukturou. Recepty lze upravovat podle vlastní chuti - ménů másla a cukru pro snížení tučnosti, ménů vody a/nebo vajec pro snížení vlhkosti.

Varianty

Třešnů - ½ šálku rozpůlených třešní (důkladnů je promyjte, abyste odstranili nadbytečnou šťávu), nechte je okapat a uschnout na savém papíru; nebo smûs ovoce - ½ šálku nebo drcená čokoláda - ¼ šálku.

Kteroukoli z tûchto variant přidejte do formy až nakonec, na ostatní ingredience.

Koláč Madeira*

Ingredience, skupina 1	
Máslo (rozpuštûné)	¾ šálku
Vanilková příchuş	¼ káv. lž.
Vejce (šlehaná)	3 střední
Citrónová šťáva	2 káv. lž.
Ingredience, skupina 2	
Obyčejná mouka	1 5/8 šálku
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Krystalový cukr	1 šálek
Použijte nastavení	16 Koláč

Postup

1 Smíchejte skupinu 1 v samostatné míse.

2 Prosejte skupinu 2 do druhé mísy.

3 Spojte skupiny 1 a 2 a důkladnů je zamíchejte.

4 Smûs nalijte do formy.

Smûs na koláč z prášku*

Tento program lze použít také na přípravu koláčů ze zakoupených smûsí. Jednoduše postupujte podle pokynů na obalu.

* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

RECEPTY NA MOUČNÍK* (19)

Ovesný jablečný koláč*

Střednů velká jablka na vaření, nakrájená (oloupaná a bez jádřinců)	6
Citrónová šťáva	1 káv. lž.
Hnûdý cukr	½ šálku
Univerzální mouka	½ šálku
Ovesné vločky	1/3 šálku
Máslo nebo margarín, zmûklé	6 pol. lž.
Použijte nastavení	17 Moučník

Více receptů NALEZNETE NA TÉTO internetové adrese:

www.morphyrichards.co.uk/Downloads/Recipes/GB483.pdf

Linka podpory

Máte-li se spotřebičem jakékoli problémy, kdykoli nám zavolejte.

S velkou pravdůpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili. Připravte si následující informace, aby mohl náš personál váš dotaz rychle vyřešit.

- Název výrobku.
- číslo modelu uvedené na spodní stranů spotřebiče.
- Sériové číslo výrobku uvedené na spodní stranů spotřebiče.

Internetové stránky

Můžete nás také kontaktovat prostřednictvím našich internetových stránek nebo navštivte stránky, abyste si prohlédli a zakoupili spotřebiče, náhradní díly a příslušenství ze široké řady Morphy Richards.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních

dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Spotřebič je z druhé ruky.

6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

GB For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

F Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

D Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

E Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

NL Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

P Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

I Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

DK Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

S Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.

PL Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

CZ Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

BM48319MEE Rev1-A4-Print:9225 47507 MEE pump - Jon 11/3/10 09:44 Page 116

morphy richards®

BM48319MEE Rev 1 03/10

www.morphyrichards.com